

Kotlíkový hovězí guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g předního hovězího masa

4 lžíce oleje nebo sádla

2 3 cibule

mletá sladká i pálivá paprika

drcený kmín

majoránka

sůl

hladká mouka

4 brambory

2 rajčata

2 sterilované okurky

2 stroužky česneku

Postup

Maso nakrájíme na ostky. Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme maso a osmahneme.

Okořeníme, osolíme a zalijeme vodou nebo vývarem. Přiklopíme pokličkou a dusíme.

Když je maso skoro měkké, vydusíme základ skoro na tuk, poprášíme jej moukou, osmahneme a zalijeme vodou nebo vývarem. Přidáme na kostky nakrájené brambory, rajčata a na nudličky nakrájené okurky. Vše společně podusíme a dochutíme.